

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Lebkuchen-Weihnachtsmänner

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten

Für den Lebkuchenteig: 500 g Roggenmehl, 165 g Honig, 3 Eier, 300 g Staubzucker, 12 g Backpulver, 12 g Lebkuchengewürz, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, geriebene Schale von 1 Bio-Orange, Milch zum Bestreichen.

Für die Eiweißspritze: 2 Eiklar, ca. 300 g gesiebter Staubzucker, Zitronensaft.

Außerdem: Mehl zum Stauben und für die Arbeitsfläche; Große silberne Zuckerperlen, rot gefärbtes Marzipan.

Zubereitung

Alle angeführten Zutaten für den Lebkuchenteig verkneten und etwa 1 Stunde gut abgedeckt rasten lassen.

Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf einen schwachen Zentimeter dick ausrollen, sternförmig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Milch dünn bepinseln und im Rohr bei 180 °C Ober-Unterhitze 10-15 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen.

Für die Glasur das Eiklar aufschlagen, dabei nach und nach den Staubzucker einarbeiten. Die Konsistenz regelt sich durch den Zuckergehalt (Viel Zucker ergibt eine feste Glasur, wenig Zucker eine flüssige. Für größere Flächen kann die Masse flüssiger sein.) Wird die Glasur zu fest, kann man sie auch mit etwas Zitronensaft verdünnen.

Die Sterne mit der Eiweiß-Spritze, dem Marzipan und den Zuckerperlen ausdekorieren. Marzipan ausrollen, zurechtschneiden bzw. ausstechen und mit der Glasur ankleben. Bart, Knöpfe und Handschuhe andeuten und die Zuckerperlen aufkleben.

Tipp für Lebkuchenschnecken: Die Hälfte des Teiges dünn ausrollen, mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einer dünnen Schicht aus 150 g Rohmarzipan bedecken. Abermals Marillenmarmelade darauf streichen und 200 g Trockenfrüchte (z.B. Arancini, Kirschen, Rosinen) und 50 g grob geriebenen Mandeln darauf verteilen. Zu einer Rolle formen, im Tiefkühler anfrieren lassen und in Scheiben schneiden. Bei 180 °C Ober-Unterhitze 10-15 Minuten backen. Die ausgekühlten Kekse glasieren und beliebig dekorieren.